



HUG Pastetli mit Bouillabaisse an Rouillisauc

Eine exklusive HUG Hauptspeise – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für 10 HUG Menu Pastetli Ø 8.5 cm oder
10 HUG Standard Pastetli Ø 7.5 cm

Zutaten

500 g Dorschfilet, in Würfel geschnitten
500 g Seezungenfilet, in Streifen geschnitten
500 g Seeteufelwürfel
500 g Rouget, in Streifen geschnitten
20 grosse Crevetten, bis zu den Schwanzflossen geschält
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
18 EL Olivenöl
4 kleine Fenchel, in feine Streifen geschnitten
40 schwarze Oliven, entsteint, in Spalten geschnitten
Salz, Pfeffer

Sauce:

6 dl Fischfond, kräftig
2 KL Maizena
2 EL Pernod
1 dl trockener Weisswein
2 MS Safranpulver
4 Knoblauchzehen, gehackt
4 dl Rahm
Salz und Pfeffer

Dekoration:

Dillsträusschen



Zubereitung:

Die Fische und die Crevetten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und 2 EL Olivenöl marinieren.

Für die Sauce Rouilli den Fischfond aufkochen, Maizena, Pernod und Weisswein miteinander anrühren und den Fischfond leicht abbinden. Rahm begeben und mit Tabasco, Safran, Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer würzen und die Sauce cremig einkochen.

Vor dem Servieren die Fische und die Crevetten in einer Teflonpfanne kurz in Olivenöl sautieren.

Die Pastetli im Ofen auf einem Blech kurz erwärmen.

Den Fenchel in einer Teflonpfanne zuerst im Olivenöl sautieren, dann Tomatenwürfel und Oliven begeben. Das Fischgemisch und das Gemüsegemisch in die warmen Pastetli auf dem Teller füllen. Die Sauce Rouilli darüber verteilen und zuletzt mit Dillsträusschen ausgarnieren.

